



Speiseplan vom 04.11. - 10.11.2024

Montag	Seelachs im Reismantel F, D1, B, M (Gemüsenuggets C, D1, B, M) mit Joghurdip B, Country Cubes und Cowle Slaw 5, E, B Marmormuffins A, D1, B, M
Dienstag	Geflügelfrikadelle E, D1 (Weizenfrikadelle D1, B, M) mit Rahmkohlrabi D1, B und Kartoffelpüree B Apfel-Erdbeerquark 5, B
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes D1, B (Quornragout 5, D1, D4, B,) mit Naturreis und Blumenkohl Apfel
Donnerstag	Käsepätzle D1, B, M mit Pilzrahmsauce D1, B und Eisbergsalat 5, E, B Eis aus der Truhe 1, 2, A, B, D, I, M
Freitag	Grumbeere mit weißem Käs´ B und Snackgurken Clementine
Samstag	Balkanschnitzel D1, B, 5 (Milcheisweißschnitzel 5, D1, B, M) mit Bratkartoffeln und Prinzessbohnen Nachtsch D, B, M
Sonntag	Fleischkäs´ 9, 10, E (Veggie Bratwurst A, D1, B, M) mit Kartoffelsalat 5, 1, E und Radieschen Nachtsch D1, B, M



Änderungen vorbehalten

Die Mitarbeiter der Küche wünschen guten Appetit !!

Unsere Speisepläne werden in Anlehnung an die Richtlinien der Forschungsanstalt in Dortmund und der deutschen Gesellschaft für Ernährung erstellt

1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Farbstoff, 3 geschwefelt, 4 geschwärzt, 5 mit Antioxidationsmittel, 6 mit Süßungsmittel 7 enthält eine Phenylalaninquelle, 8 mit Geschmacksverstärker, 9 mit Phosphat, 10 mit Nitrat
A mit Soja, B mit Milch, C mit Sellerie, D mit Getreide(D1 Weizen, D2 Roggen, D3 Hafer, D4 Gerste, D5 Dinkel), E mit Senf, F mit Fisch, G mit Erdnüsse, H mit Krebstiere, I mit Nüssen(I1 Mandeln, I2 Haselnüsse, I3 Walnüsse, I4 Pistazien), J mit Weichtieren, K mit Schwefeldioxid und Sulphit, L mit Lupinen, M mit Eier, N mit Schalenfrüchte(vegetarische Alternative)